40e Année. — Tome LXXVIII N° 2030 Paris, 25 Mai 1933

REVUE DE VITICULTURE

L'AMELIORATION DES VENDANGES DANS LES VIGNOBLES DE CRU (1)

Je suis le premier à avoir jeté un véritable cri d'alarme, en face du danger dont la viticulture est menacée, par l'emploi des moûts de raisin concentrés, en vinification (2).

A l'heure où le problème algérien domine toutes les autres préoccupations de la viticulture française, où, pour établir un front commun en face de ce problème redoutable, adversaires et partisans du sucrage ont décidé de faire le silence autour de ce brandon de discorde, c'est précisément l'amélioration des vendanges qui cause les plus grands soucis des viticulteurs girondins. Or, on sait que cette question comporte deux solutions, le sucrage ou la concentration des moûts. Il faut donc en parler quand même.

On m'a dit : « Vous allez à Bordeaux ? On va vous atteler au char qui porte la fortune des sucreurs enragés. » — Je suis trop rétif pour qu'on m'attèle sans que j'y consente.

Je commence donc par déclarer, afin qu'il n'y ait aucun doute, que je ne suis partisan ni du sucrage, ni des moûts concentrés. Il serait si simple de faire le vin tout naturellement sous l'œil vigilant du vigneron. Il y a de grandes années ; il y a des années plus ordinaires. Les vins des unes peuvent atteindre de hauts prix, les autres se vendent beaucoup moins cher. C'est précisément ces grandes oscillations dans les qualités qui gênent le commerce et qui rendent plus difficile la vente des vins fins qui jouissent d'une appellation d'origine, c'est-à-dire des privilèges et des servitudes qui y sont attachés.

Il est, en effet, particulièrement frappant, quand il s'agit de vins ordinaires, de vins de table de consommation courante, que, dans les années maigres, les vins trop verts ou trop légers ont la ressource toute naturelle et fort judicieuse de se couper avec des vins plus riches et plus corsés. C'est même là l'une des opérations essentielles qui justifient le rôle des négociants.

Mais, bien qu'hostiles à l'amélioration des moûts par des artifices extranaturels, je suis bien contraint de reconnaître qu'un vin de cru ne peut se couper avec un autre vin sous peine de déchéance. Il serait donc obligé de demeurer ainsi, sans aucun espoir d'amélioration, alors que pour les autres vins on peut atténuer les méfaits de l'inclémence des saisons.

(1) Communication au Congrès des Associations viticoles de la Gironde, le 8 mai 1933, à Bordeaux.

(2) Nous reproduisons ici, en toute impartialité et sur sa demande, l'opinion de notre dévoué collaborateur et ami, sur l'emploi des moûts concentrés en vinification. Nos lecteurs apprécieront l'indépendance d'esprit de M. L. Semichon et la vigueur de son argumentation. — (N.D.L.R.).

Il y a quelque chose de plus puissant que l'opinion d'un technicien rigide. C'est la loi. La loi, pour remédier aux situations que je viens d'envisager, a autorisé deux opérations : remonter la richesse saccharine des moûts avec du sucre, ou la remonter en concentrant ces moûts.

D'après ce que je viens d'exposer, si la loi autorise le sucrage, elle doit avant tout l'autoriser pour les régions qui produisent des vins de cru jouissant d'une appellation d'origine, parce que ces vins sont les seuls qui n'ont pas la ressource de remédier par les coupages aux imperfections accidentelles de la nature.

Je trouve inique que la loi autorise le sucrage légal en Bourgogne et pas en Gironde. Je trouve encore plus inique que les vins ordinaires du Centre, de l'Ouest et de l'Est puissent être sucrés librement, alors que le coupage avec des vins riches peut les améliorer et que les viticulteurs bordelais, qui n'ont pas la ressource des coupages, soient obligés, pour améliorer leurs vendanges de cru, quand elles en ont besoin, d'aller en solliciter la permission à des organismes qui s'empressent de la leur refuser.

Puisque la loi autorise le sucrage des vendanges, c'est aux régions de cru que cette autorisation doit être donnée d'abord, à toutes les régions à appellation, la Gironde comme les autres. Les autres vignobles pourraient s'en passer puisqu'ils disposent, je le répète, d'un autre mode d'amélioration, le coupage des vins, auquel, je le répète encore, les vignobles de cru ne peuvent recourir.

Est-il opportun de remettre la loi du 1er août 1929 sur le chantier parlementaire ? Vos représentants en sont les meilleurs juges ; mais vous pourriez peut-être obtenir plus aisément que l'avis, favorable ou non à l'autorisation du sucrage (formalité qui vous est actuellement imposée), soit demandé, non pas à la Commission interministérielle de la Viticulture, mais à la Chambre d'Agriculture de la Gironde, dont les membres sont autrement capables de juger des circonstances que la très grosse majorité des membres de la fameuse Commission.

Telles sont les réflexions qui s'imposent à l'esprit d'un technicien hostile au sucrage, sur cette première façon d'améliorer les moûts. J'ajoute que le sucrage légal est infiniment moins redoutable que le sucrage clandestin. D'aucuns prétendent même que la possibilité du premier est l'un des moyens les plus efficaces pour combattre le second.

On dit malicieusement que les vignerons s'appliquent surtout à bien sulfater leurs vignes les années qui suivent les années de Mildiou. On pourrait dire aussi qu'ils se préoccupent surtout des moyens d'améliorer leurs vendages les années qui suivent celles où cette opération s'imposait.

Laissez-moi souhaiter, pour soulager le rigorisme de ma conscience, que les années, comme les jours, se suivent sans se ressembler, et que 1933 soit une grande année où le sucrage soit superflu.

***

L'autre moyen d'améliorer les moûts a été prévu dans l'article 15 de la loi du 4 juillet 1931 : c'est leur concentration artificielle.

Mon collègue, M. Dubaquié, directeur de la Station œnologique de Bordeaux, bien placé pour connaître les besoins de la vinification des vins de cru de la Gironde, soucieux de leur assurer un moyen pratique d'amélioration des vendanges dans les années où cela paraît utile, s'est fait ici le champion de la concentration.

Il a montré que la concentration d'un moût de cru ne doit pas être poussée au-delà d'une certaine limite pour lui conserver les qualités du cru d'où il provient.

Cette concentration du moût du cru lui-même et l'emploi de ce concentré dans les limites d'enrichissement fixées par le décret du 1er août 1931 ont fait surgir quelques objections : il serait nécessaire d'établir un concentrateur dans chaque domaine ; il en résulterait une réduction très sensible du volume de la récolte ; or ces vins se vendent au volume et non pas, comme les vins communs, aux degrés hectolitres dont le nombre total n'est pas modifié par la concentration ; enfin le prix de revient est plus élevé que celui du sucrage.

Aussi a-t-on tendance à glisser tout naturellement vers l'emploi de concentrés provenant, non plus du domaine qui constitue le cru, mais de la même commune ou de la circonscription jouissant de la même sous-appellation, ou seulement de la même région.

Il est évident qu'on cherche ainsi à éviter les deux principaux inconvénients que je viens de signaler dans l'application de la concentration au moût du cru lui-même, la multiplicité des appareils à installer et surtout la réduction du volume de la récolte.

Mais dans la même commune, dans la circonscription de même sous-appellation, ou dans la même région, n'y a-t-il pas des vignobles de palus ? N'est-ce pas les concentrés des palus qui seront les moins chers qu'on aura tendance à apporter dans la vendange du cru ? Quelles en seront les conséquences ?

Disons sans ambages que cette extension de la concentration n'est pas applicable aux vins de cru. Relever à 10° un moût de 7°5 avec un concentré étranger au cru, c'est effectuer un coupage du produit du cru avec un produit étranger dans la proportion de 25 pour cent. C'est inadmissible et l'Administration centrale vient de se rallier à cette opinion dans un rapport qui lui a été demandé par le président de la Commission des boissons du Sénat.

Moi qui suis hostile au sucrage, j'ai écrit : « Si l'amélioration des vendanges « est jugée nécessaire, il serait préférable que les producteurs de vins de cru « aient recours au sucrage légal, plutôt qu'à l'emploi de moûts concentrés « préparés autrement qu'avec le moût du cru lui-même. »

Je persiste dans cette opinion.

*
* *

Et maintenant, quels sont les dangers dont la viticulture est menacée par l'emploi en vinification des moûts concentrés ?

L'emploi strict des moûts concentrés du domaine et dans la limite de 2°5 fixée par le décret du 1er août 1931, s'il était cantonné, comme devrait être

l'autorisation du sucrage, aux vignobles qui jouissent d'une appellation d'origine, ne présenterait que des inconvénients négligeables.

Si les viticulteurs girondins peuvent avoir la tendance regrettable à glisser vers l'emploi de concentrés étrangers à leur cru, il faut qu'ils comprennent que la loi n'est pas établie pour eux seuls, mais pour tous les vignerons de France et d'Algérie. Or la tendance regrettable dont je viens de parler est beaucoup plus marquée ailleurs.

Dans les régions où l'on fait trop souvent des verjus, la concentration sur place donne des vins encore plus acerbes et astringents. On y a un intérêt très grand à employer des concentrés étrangers préparés dans d'autres régions avec des raisins bien mûrs.

Fatalement on va s'acheminer à autoriser la circulation des concentrés.

Cette circulation devra être réglementée et cette réglementation se présente comme très difficile.

L'emploi de ces concentrés devra être contrôlé. Or il ne faut pas se faire d'illusion, ce contrôle est une utopie.

Par la force et l'entraînement des événements, on glissera vers la libre circulation des concentrés que l'on demande déjà et vers leur emploi incontrôlable.

D'autre part, ce n'est qu'un décret qui fixe à 2°5 la limite d'emploi des concentrés pour améliorer les vendanges. Mais un décret nouveau peut modifier ou supprimer cette limite. D'ailleurs, que signifie cette limite si le contrôle de l'emploi des concentrés en vinification est pratiquement impossible ?

Dans le Midi et en Algérie, la concentration est envisagée tout autrement. Il est extrêmement rare que le besoin se manifeste d'enrichir les vendanges. On aurait plutôt intérêt à ajouter de l'eau qu'à en enlever, puisque le degré hectolitre se paie toujours plus cher dans les petits vins que dans les vins riches. C'est donc un autre but que l'on poursuit. La concentration y est regardée comme un moyen merveilleux de se mettre à l'abri des sanctions de la loi contre la transgression des dispositions qu'elle a établies.

Les moûts qui donneraient des vins non-marchands seront concentrés pour qu'ils obéissent aux décrets. Les taxations des hauts rendements seront évitées ou atténuées par la concentration qui réduit le volume de récolte sans réduire le nombre de degrés hectolitres. Est-on menacé de blocage ? On se débloquera automatiquement par la concentration. Si l'on établit un degré minimum, on concentrera encore pour y échapper. Et les Algériens demandent la libre circulation des moûts pour pouvoir nous envoyer sous forme de concentrés les vins en excédent sur les quantités que fixerait un aménagement éventuel du marché.

La concentration de toutes parts va annihiler les remèdes que l'on établit à la crise de qualité comme à la crise de quantité.

Et ce n'est pourtant pas encore là le danger le plus funeste que l'on ait à redouter.

Pour qui se donne la peine de parcourir la littérature consacrée à la concentration des moûts, il n'est aucun doute sur le but poursuivi par ses plus ardents apôtres.

On a dit et écrit que la transformation de toute la vendange en concentrés à 36° Baumé permettra une économie des trois quarts des frais de logement et des frais de transport.

On a dit et écrit qu'avec un concentré d'un moût quelconque, de n'importe quelle origine, on pourra faire quand on voudra le genre de vin qu'on voudra, depuis le petit vin de plaine jusqu'aux mistelles et aux vins de liqueur. Il suffit de régler le robinet d'eau qui, en diluant le concentré rendu à destination, va provoquer sa fermentation.

La libre circulation des moûts que l'on réclame et leur emploi incontrôlable conduiront fatalement et promptement au transfert de la vinification sur les lieux mêmes de consommation, chez le négociant distributeur de vin régénéré ou chez le consommateur.

Ce n'est pas sans de très vives appréhensions qu'on doit envisager cette éventualité.

Cette *révolution serait la source d'une fabrication frauduleuse de vins artificiels* dont on ne peut mesurer ni la nature, ni l'importance, ni l'étendue, tellement elle dépasserait tout ce qu'on peut imaginer.

La surveillance de la fraude serait matériellement impossible.

Le commerce des vins serait mué en un commerce de confitures ou de gelées de raisin dans lesquelles il serait impossible de discerner des autres celles qui proviennent de vendanges de qualité.

L'assiette du droit de circulation des vins serait détruite et remplacée par une *taxation au degré*, favorisant toujours les petits vins au détriment des vins de qualité.

A ces constatations brutales, il faut ajouter que, le moût concentré n'étant *ni du sucre, ni du moût naturel*, les pseudo-vins provenant de la fermentation des concentrés, en totalité ou en partie, n'ont plus la composition ni la nature des vins naturels de même origine et de même degré.

Il en résulte que *la répression des fraudes, actuellement basée sur la connaissance de la composition des vins naturels, deviendra presque impossible.*

Ajoutons enfin que *les consommateurs eux-mêmes en seront victimes.* Ils seront les victimes de la fabrication artificielle.

Même si les concentrés ne redonnaient, qu'en même volume et au même degré, une boisson paraissant se rapprocher du vin de raisin frais originel, les progrès actuels de la science permettent d'affirmer qu'*il ne sera jamais qu'un vin de conserve.* Il lui manquera, par rapport au vin vivant et naturel, une grande part de ces impondérables, que la science biologique commence à saisir, et qui interviennent si puissamment dans notre organisme que leur défaut entraîne le scorbut, le rachitisme, la cachexie et la mort prématurée.

C'est le sort qui menace les explorateurs qui ne se nourrissent que de conserves.

Le vin de concentré est un vin de conserve. C'est un vin mort. Ce n'est pas un vin naturel et vivant.

La vinification partielle ou totale des moûts concentrés ou gelées de raisin doit être regardée comme l'*une des plus graves menaces* qui aient jamais frappé la viticulture.

Ce n'est pas la *révolution des moûts concentrés* qu'il faut dire, mais bien le *fléau des moûts concentrés*.

LUCIEN SÉMICHON.

LE PARADIS INFERNAL
(U. R. S. S. 1933)

M. Victor Boret, sénateur, ancien ministre du Ravitaillement à la fin de la guerre, ancien ministre de l'Agriculture, vient de faire paraître, à la Librairie Aristide Quillet, un important volume de 400 pages où sont relatées les impressions qu'il a rapportées d'un voyage récent en Russie soviétique. M. Edouard Herriot a préfacé cet ouvrage qu'il a défini « un jardin d'idées », il en a recommandé la lecture à tous les Français comme le meilleur moyen de « s'instruire à l'un des sujets qui provoquent... le plus de sottises ». « Ce livre est une contribution à la formation de cette *politique de l'Intelligence* dont je voudrais voir la France, et surtout sa jeunesse, prendre l'initiative pour la substituer à la *Politique des passions et des préjugés*. »

Il apparaît évident, à la lecture de ce livre, qui n'est ni un livre de reportage ni un ouvrage de pure Economie Politique, que l'auteur a abordé le problème russe, qui nous intéresse tous, sans passion et sans parti pris. Il a admis que dans une nation qui dispose de richesses naturelles quasi illimitées, où l'autorité décide, certaine d'être obéie « sans hésitation ni murmure », où les hypothèses les plus hardies sont considérées comme préférables justement parce qu'elles s'écartent du déjà vu, du déjà fait, on pouvait rencontrer des réalisations favorables, insoupçonnées ou inconcevables dans nos organisations prudentes, modestes, pour tout dire... bourgeoises. C'est, comme l'a dit M. Edouard Herriot, « avec une curiosité à la fois bienveillante et malicieuse que M. Victor Boret subtil paysan poitevin, a abordé la terre des moujicks » ; s'il y a eu un préjugé, c'est un préjugé favorable et l'on sent dans les pages les plus attachantes de ce livre, le regret éprouvé par l'auteur en présence des résultats décevants constatés après dix ans d'expérience poursuivie à l'abri des influences politiques extérieures.

C'est donc avec l'espoir de trouver parmi toutes les innovations révolutionnaires soviétiques, des résultats heureux pour l'ouvrier et pour le paysan russe, pour la mise en valeur du sol, pour le progrès, tout court, que l'auteur a parcouru les villes et les campagnes immenses. C'est à la question paysanne qu'il a donné la plus grande place, celle qui lui revient ; « la question paysanne, c'est la substantifique moelle de la question russe. »

La première partie rappelle la genèse du formidable bouleversement d'où est née la situation actuelle, « un ordre nouveau s'efforce de naître là-bas », avec des hésitations, des reculs parfois, mais, tout de même, avec un but idéal et

des principes de réalisation, ceux de Karl Marx, qui sont constamment rappelés par les dirigeants soviétiques.

M. Victor Boret constate les échecs, qui l'émeuvent, mais qui ne semblent pas décourager ces dirigeants, ni les bolcheviks de ce pays où le temps, l'espace paraissent avoir une valeur différente de celle que nous leur accordons. Pour comprendre cette patience, cette résignation inacceptables pour nos tempéraments latins, il faut connaître l'âme slave, si dissemblable de la nôtre ; bien peu d'Occidentaux sont capables de la juger.

Le rural poitevin s'étonne que l'objectif principal du Moscovite soit de travailler le moins possible, aussi bien à l'usine qu'aux champs. Il est évident qu'un tel dégoût du travail manuel peut mener très bas une nation, si riche que la nature l'ait créée. Conceptions diamétralement opposées que celle du paysan français propriétaire de son fonds et celle du moujick affranchi qui travaille pour.... l'U. R. S. S. !

Jusqu'ici, l'application du principe marxiste industriel au paysan russe le fait vivre exactement dans la misère. On trouvera, dans cette première partie, les raisons de l'échec reconnu du premier plan quinquennal et les directives des *plans* qui vont être successivement mis en application. L'organisation des Kolkhoses et des Sovkhoses intéressera particulièrement le lecteur.

La seconde partie du volume est destinée à mettre en lumière l'importance de la question agraire. « C'est la zone névralgique de toute l'économique soviétique. » Les raisons pour lesquelles le paysan russe a des aspirations opposées à celles du gouvernement des Soviets sont évidentes pour nous, puisque les paysans éprouvent, comme jadis, la même résistance à obtenir ce qu'il désirent le plus, la possession du sol qu'ils cultivent. Or 127 millions de Russes, sur 165 de citoyens de l'U. R. S. S., sont des habitants des campagnes. L'histoire du serf russe, du moujick, du mîr, du Koulak, des Kolkhozes et des Sovkhozes démontre que cette soif de liberté et de propriété du sol nourricier n'a jamais encore été assouvie chez le paysan russe. « Les paysans ont été chaque fois dupés, tout en croyant avoir obtenu gain de cause. » Cela tient à ce qu'ils ont toujours été considérés comme des êtres mineurs et des citoyens incapables ; soumis à une dictature qu'ils abhorrent, ils opposent la même inertie que l'esclave antique. L'auteur prévoit que cette docilité imposée ne sera pas éternelle. Dans les Kolkhozes, l'homme libre est devenu une sorte de bête de travail, il est soumis à la servitude du troupeau. L'introduction du machinisme en agriculture et son développement à un degré inconnu dans nos pays occidentaux, sont parmi les causes de l'asservissement du paysan russe.

Un chapitre intéressera au plus haut point les agriculteurs et les agronomes ; c'est celui où sont exposées les tentatives faites par les Soviets pour mettre la science au service de la politique. Les moyens puissants qui manquent à nos chercheurs, à nos professeurs, ont été mis à la disposition des jeunes savants russes. M. Victor Boret rend justement hommage au labeur, à l'ingéniosité des hommes de laboratoire, et fait apprécier l'ampleur des essais poursuivis. Mais il s'agit ici de science *dirigée* et même opprimée ; il est bien difficile d'admettre,

(pour nous qui savons depuis des siècles que la science, comme l'art, exige la liberté d'abord, pour s'épanouir), que de telles méthodes puissent donner les résultats heureux prévus et dictés par le pouvoir central. L'avenir prochain nous renseignera sur l'effet obtenu par cet effort gigantesque, « véritablement herculéen », auquel nous ne pouvons rien comparer de déjà tenté, chez nous, ni ailleurs.

La troisième et dernière partie traite des rapports de la France avec les Soviets. L'auteur expose les raisons de ses regrets de voir notre pays absent du marché soviétique. Il dépeint aussi les mœurs actuelles en U. R. S. S.

La conclusion de l'observateur impartial frappera nos populations rurales. Pour un paysan français, le sort qui est aujourd'hui réservé au paysan russe est un véritable enfer. Pour le transformer en paradis, toujours espéré par les moujicks, il faudrait, dit M. Victor Boret, que se lèvent sur l'immense champ de mort et de vie qu'est la Révolution russe ces deux lumières jumelles de l'avenir : « La Justice et la Raison ».

*
* *

Nous avons retenu que l'auteur de « la Bataille économique de demain », de « Pour ou contre la Terre », se propose de faire paraître bientôt un autre ouvrage sur la situation agricole aux Etats-Unis, en Russie, en Italie et en France. Après le « Paradis infernal », nos lecteurs tireront grand profit des opinions de M. Victor Boret, car nous ne doutons pas que notre chère terre française nous paraîtra, comme à lui, plus accueillante et plus aimable, entre ces paradis toujours promis et ces enfers trop vite réalisés. Ils suivront certainement l'excellent conseil que M. Edouard Herriot a bien voulu leur donner :

Ils liront « Le Paradis infernal » d'abord, que nous considérons non seulement comme un bon livre, mais comme une *action* courageuse et bonne, puis l'ouvrage dès maintenant annoncé qui doit compléter l'œuvre agraire déjà si copieuse de M. Victor Boret.

P. Marsais.
ingénieur agronome.

ACTUALITÉS

Situation du marché, sorties, stocks et consommation des vins pendant le mois d'avril 1933 (H. A.). — Situation viticole et vinicole du Languedoc (E. F.). — Considération générale des vignerons : protestation contre le projet de loi sur la viticulture. — Les frais de culture d'un hectare de vigne — Etat du vignoble de France et d'Algérie. — Résolution adoptée par l'Assemblée générale de la Fédération des Associations viticoles à Cognac. — Station agronomique et œnologique du Gard, à Nîmes : leçons et applications pratiques d'œnologie. — Ecole coloniale d'agriculture de Philippeville (Algérie). — Un grand congrès agricole à Epinal. — Première conférence et Exposition internationale du Fruit-Aliment.

Situation du marché, sorties, stocks et consommation des vins pendant le mois d'avril 1933. — La situation du marché reste précaire dans la Métropole, à tel point que la nouvelle des dégâts, très réels, causés par les gelées dans les principales régions viticoles n'a pas eu d'effet sur les cours, contrairement à ce qui se passe chaque année à cette époque. On prétend que le commerce, d'ailleurs resserré dans sa trésorerie, attend de savoir si les petits vins mal équilibrés résisteront aux premières chaleurs et ne tomberont pas à vil prix d'ici quelques semaines ; par contre, les beaux et bons vins, rares cette année dans la métropole, voient leur situation s'affermir sans cesse.

Voici le tableau que nous avions annoncé dans notre précédent numéro :

Situation comparée du mouvement des vins (France et Algérie)

MOIS	SORTIES (hectolitres)		CONSOMMATION (hectolitres)		STOCKS (hectolitres)	
	1932	1931	1932	1931	1932	1931
1. Octobre.....	6.630.011	7.148.522	4.125.930	4.236.485	13 088.148	13.705.383
2. Novembre...	5.453.858	4.820.171	4.301.845	4.334.620	13.660.722	13 435.361
3. Décembre...	4.289.838	3.964.215	3.832.260	3.840.808	13.653.496	13.504.807
	1933	1932	1933	1932	1933	1932
4. Janvier.....	4.400.628	4.076.831	4.044.051	4.095.324	13.759.082	13.174.992
5. Février.....	3.555.620	3.881.371	3.597.645	3.894.959	13.720 681	13.201.605
6. Mars.....	3.690.919	4.342 612	3.411.029	3 609.825	13.626 492	12.938.314
7. Avril.....	3.710.800	4.672.513	4.140.920	4.365.423	13.327.076	12.533.841
Totaux.....	31.731.260	33.006.235	27.453.680	28.464.130	13.327.076	12.583.841

Les sorties d'avril sont à peu près au même taux que celles du mois dernier. Au total, pour les sept mois, elles sont inférieures de 1.300.000 hectolitres à ce qu'elles furent l'an dernier. Près d'un million d'hectolitres de moins pour avril 1933 par rapport à avril 1932.

La consommation taxée s'est heureusement relevée, par rapport au mois précédent, de 700.000 hectolitres, sans doute à cause des fêtes ; elle reste cependant inférieure à ce qu'elle fut en avril 1932. C'est la crise ! Au total, le déficit est déjà de 1 million d'hectolitres, pour les 7 mois, par rapport à la campagne précédente.

Les stocks du commerce sont en baisse de 300.000 hectolitres, mais sont encore supérieurs de 800.000 hectolitres à ce qu'ils étaient à fin avril 1932.

On attend les effets du projet de loi déposé par le gouvernement, sans pouvoir dire encore dans quel sens il agira. — H. A.

Situation viticole et vinicole du Languedoc. — Les fameux cavaliers ont disparu le 13 courant ; mais non sans avoir fait parler d'eux. On a eu des bourrasques de vent du nord mêlées de giboulées froides pendant les derniers jours d'avril et la première quinzaine de mai. Aussi la végétation de la vigne est restée stationnaire. Maintenant, la température est normale pour la saison.

Le vent violent que nous avons eu à supporter n'a pas arraché les jeunes pousses des vignes, comme nous l'avions craint. La végétation étant partie tôt cette année, s'est développée lentement à cause du refroidissement de la température dans la deuxième quinzaine d'avril. Les attaches des pousses sont devenues ligneuses et ont pu résister aux coups de vent.

Les greffes sur place paraissent vouloir bien partir vigoureuses. L'année sera certainement plus favorable aux greffages de printemps, que les années précédentes trop pluvieuses. Au contraire, les jeunes plantations sont lentes à partir, probablement à cause des froids assez rigoureux du mois de mars. Nous constatons que les 420 A surtout restent endormis ; pourtant malgré que nous n'ayons pas eu de fortes pluies depuis assez longtemps, l'intérieur du sol est frais et humide, surtout celui qui a été remué par les labours. La surface des vignes est « propre » maintenant, c'est-à-dire que le sol est bien remué et n'a pas d'herbes. Le vent sec du nord a fait périr les mauvaises herbes qui étaient soulevées par les labours. Une vilaine plante résiste tout de même. Et nous la verrons ressortir dans quelques jours. C'est l'aristoloche, vulgairement appelée dans nos campagnes « la fovuterne ». Lorsqu'elle a envahi une vigne, c'est

plus difficile de s'en débarrasser que du chiendent. Les racines sont très profondes. Et si on les coupe sans les sortir entièrement, les repousses sont très nombreuses.

Puisque nous parlons de mauvaises herbes, le chiendent a pris un développement très grand l'année dernière, à cause des pluies fréquentes, dans les vignes où il n'y avait que de simples germes, ou sur les bords. Il faudra cet été le détruire, si l'on ne veut pas que les rhizômes profonds entourent les ceps de vignes et ne puissent pas être extirpés par la suite. Une bonne partie des engrais est alors absorbée par cette mauvaise plante au détriment de la vigne. De plus, cette plante dessèche le sol l'été. Ne pas craindre la dépense de main-d'œuvre pendant l'été, pour se débarrasser du chiendent et des mauvaises herbes.

En général, le vignoble a bel aspect sauf certains cépages comme le muscat de frontignan et le carignan, qui ne se sont pas développés et semblent avoir le Court-Noué. Peut-être les journées chaudes que nous commençons à ressentir feront développer la végétation de ces vignes qui avaient de beaux sarments les années précédentes.

La sortie des raisins est bonne dans les vignes où l'on avait sauvé le feuillage l'année dernière, mais dans celles où le Mildiou avait fait tomber les feuilles avant l'automne, la sortie des grappes est faible.

Il n'y a pas de Mildiou, parce que le vent sec du nord a soufflé chaque fois qu'il a plu ; mais nous traversons en ce moment la période la plus critique. La floraison commence, et nous pouvons avoir des rosées matinales ou des brouillards. Il est bon de ne pas être trop confiants, parce que les germes du Mildiou existent partout et se répandraient bien vite, si le milieu devenait favorable à son développement : humidité et chaleur lourde.

Il faudrait faire un sulfatage au début ou à la veille de la floraison et un autre aussitôt que les grains sont formés. Si on fait un soufrage, le pratiquer dès qu'on aperçoit quelques grappes fleuries.

Le vent qui a soufflé avec force pendant plusieurs jours a empêché les soufrages et favorisé le développement de l'Oïdium qui progressera avec les chaleurs lourdes que nous avons. On voit des feuilles attaquées par l'Oïdium un peu partout, sauf dans les vignes qui ont été sulfatées avec des bouillies ou des verdets auxquels on a ajouté du soufre mouillable. Depuis quelques années, à cause du vent qui empêche les soufrages en temps voulu, nous constatons de nombreuses attaques d'Oïdium qui empêchent des quantités de raisins d'arriver à maturité. Il faudra s'habituer à avoir chez soi des produits anti-Oïdium pour mélanger dans les bouillies.

Les propriétaires imprévoyants qui n'ont pas su garantir leur récolte contre l'invasion de l'Oïdium doivent arrêter le développement du cryptogame en l'arrosant d'une solution de permanganate de potasse, à raison de 125 gr. par 100 litres d'eau ou de bouillie. Inutile de pulvériser les parties du vignoble non atteintes par l'Oïdium. La solution de permanganate est curative, mais pas préventive. Ce serait de l'argent gaspillé, que d'asperger avec du permanganate des surfaces de vignes non atteintes.

Marchés vinicoles et défense du vin. — Les marchés vinicoles de notre région continuent à être calmes et peu fréquentés, lorsque les associations viticoles ne convoquent pas leurs membres pour manifester contre les lenteurs du gouvernement à mettre en discussion le projet d'aménagement franco-algérien.

Les prix des petits vins de faible tenue, récoltés dans les vignes mildiousées, sont stationnaires et fléchissent peut-être un peu, parce que bon nombre de viticulteurs qui n'avaient pas voulu vendre craignent maintenant les chaleurs de l'été et désirent se débarrasser du vin qu'ils ont conservé jusqu'à maintenant.

Les beaux vins, rares à la propriété méridionale cette année, se maintiennent comme prix et sont même à la hausse, ainsi que les beaux vins d'Algérie de 12° qu'on arrive à payer ces derniers jours jusqu'à 20 fr. le degré.

Malgré la saison avancée, les vins étrangers continuent à arriver. Ainsi le port de Sète a reçu dans la semaine du 6 au 12 mai :

57.470 hectolitres de vin venant du nord de l'Afrique ;

14.314 hectolitres venant d'Espagne ;
11.203 hectolitres venant de Grèce.

Autrefois, les vins d'Algérie et d'Espagne n'arrivaient plus ou presque pas après le mois de mai, parce qu'ils avaient tendance à la piqûre. Aujourd'hui, ces vins sont fabriqués avec un outillage moderne qui les rend transportables même pendant l'été.

L'agitation continue au sujet du projet du gouvernement déposé en blanc au départ des Chambres, noirci à leur rentrée.

Une réunion à Nîmes le lundi 15 courant de la Confédération des vignerons du Sud-Est a rejeté en bloc le projet du gouvernement. Une réunion des corps élus et des représentants de la C. G. V. de l'Hérault réunis sans bruit et sans appel par la presse, le même jour, à Montpellier, sous l'instigation du président du Groupe viticole de la Chambre qui n'ose plus affronter les réunions publiques des viticulteurs du Midi, décidait d'amender seulement le projet du gouvernement et ne demandait pas la démission des corps élus ; mais la section de la C. G. V. Montpellier-Lodève se ravisant, ou peut-être poussée, a convoqué les corps élus pour le dimanche 21 courant et demande leur démission.

Comme il n'y a pas unanimité pour ces démissions, elles ne se produiront pas. Le président de la Commission des boissons de la Chambre est pour beaucoup dans ce projet.

D'ailleurs, nous avons constaté dans les diverses manifestations qu'a provoquées la C. G. V., soit à Béziers, soit à Montpellier, qu'il n'y a pas l'ardeur et la volonté qui existaient en 1907. L'Aude se montre aussi plus timide. Le Gard et le Vaucluse seraient plus surexcités. Nous reparlerons de tout cela la semaine prochaine. — E. F.

Protestation contre le projet de loi sur la viticulture. — La Confédération Générale des Vignerons,

Considérant que le projet de loi du gouvernement, sans avoir égard aux avis réitérés de la Commission interministérielle de la Viticulture, persiste à maintenir sur le marché national la concurrence égale de la production de l'Algérie avec celle de la Métropole ;

Considérant que la consécration législative d'une telle situation serait un nouveau défi au grand principe constitutionnel de l'égalité des citoyens devant les charges publiques ; qu'en particulier la charge du blocage ne peut être identique pour les producteurs d'Algérie et de France puisque, de par la volonté même du législateur, l'habitant de la France et celui de l'Algérie se trouvent placés dans des conditions d'organisation et de statut absolument différents ;

Considérant que pour justifier cette assimilation abusive, l'Exposé des motifs fait état des « principes d'unité économique et d'union douanière », d'après lesquels auraient été régies depuis 1867 les relations de la métropole avec la colonie ; que l'affirmation sciemment inexacte de l'existence d'une « unité économique » est absolument démentie par toute la législation en vigueur, politique, administrative, sociale et fiscale ; que l'union douanière résultant de la loi de 1867 ne fait aucunement obstacle à une réglementation des importations, comme il en existe, en ce qui concerne les rhums, à l'égard des colonies dites « assimilées », qui jouissent, comme l'Algérie, de l'union douanière avec la Métropole ;

Considérant que le gouvernement ne saurait continuer à accréditer la légende assimilant les trois départements algériens à ceux de la Métropole, en contradiction avec le texte et l'esprit de la loi du 19 décembre 1900 instituant l'autonomie budgétaire de l'Algérie, ainsi qu'ils ont été définis par Joseph Caillaux, auteur de la loi, à la séance du Sénat du 30 décembre 1932 ;

Considérant que le projet du gouvernement, en consolidant la surproduction algérienne, tend à faire disparaître, avec la culture ancestrale de la vigne, la population qui en tire les seuls moyens d'existence dont elle dispose encore pour accorder le monopole du marché à un vignoble colonial, créé au cours des dernières années par la spéculation, et cultivé par une race indigène, payée à vil prix et dont le pouvoir d'achat est à peu près nul ;

Demandent instamment au Parlement de baser la réforme de la loi du 4 juillet 1931 sur l'aménagement du marché défini par la Commission interministérielle de la Viticulture ;

Et de ne pas condamner les populations viticoles à une lutte désespérée pour conserver le droit de vivre sur le sol de la patrie.

Les frais de culture d'un hectare de vigne. — Le ministre de l'Agriculture a fait une enquête auprès des directeurs des Services agricoles pour connaître le prix moyen de culture d'un hectare de vignes dans les divers départements viticoles. Le tableau qui a été publié renferme des inexactitudes choquantes. Ainsi pendant que le prix moyen est estimé à 10.110 fr. dans l'Yonne, il n'est que de 7.000 en Côte-d'Or ; il serait de 4.000 fr. dans le Gers, pendant qu'il est estimé 2.600 fr. en Lot-et-Garonne, de 5.600 dans le Rhône et seulement de 3.200 fr. en Saône-et-Loire. Nous pourrions relever d'autres impossibilités, et jusqu'à celui de 1.900 fr. dans le Morbihan (!). Ce tableau rentre dans la normalité des statistiques. Comme document, nous en reproduisons les parties essentielles, celles qui nous paraissent les plus exactes, sans garantir, bien entendu, aucun des chiffres donnés :

Allier, 8.400 fr.; Hautes-Alpes, 6.100 fr.; Alpes-Maritimes, 8.500 fr.; Ariège, 4.400 fr.; Aube, 6.000 fr.; Aude, 6.300 fr.; Aveyron, 4.500 fr.; Bouches-du-Rhône, 6.000 fr.; Charente, 6.600 fr.; Cher, 5.900 fr.; Côte-d'Or, 7.000 fr.; Dordogne, 4.500 fr.; Gard, 5.700 fr.; Gers, 4.200 fr.; Gironde, 8.500 fr.; Hérault, 6.000 fr.; Indre-et-Loire, 5.600 fr.; Isère, 4.300 fr.; Jura, 4.000 fr.; Loir-et-Cher, 5.800 fr.; Loire, 4.800 fr.; Haute-Loire, 4.700 fr.; Loire-Inférieure, 4.800 fr.; Loiret, 5.000 fr.; Lot, 4.400 fr.; Maine-et-Loire, 4.000 fr.; Meurthe-et-Moselle, 7.000 fr.; Moselle, 8.300 fr.; Nièvre, 6.000 fr.; Puy-de-Dôme, 5.500 francs ; Haut-Rhin, 10.200 fr.; Rhône, 5.600 fr.; Sarthe, 5.000 fr.; Savoie, 7.700 fr. ; Haute-Savoie, 5.500 fr. ; Deux-Sèvres, 4.700 fr. ; Tarn-et-Garonne, 4.000 fr.; Var, 5.200 fr.; Vaucluse, 6.300 fr.; Vienne, 4.700 fr.; Vosges, 4.400 fr.; Yonne, 10.100 fr.; Bas-Rhin, 17.700 francs.

Etat du vignoble de France et d'Algérie. — Sur la demande qui nous en est faite, nous reproduisons les chiffres suivants relatifs à la situation comparée actuelle du vignoble dans la Métropole et en Algérie :

Nombre de	France	Algérie
Déclarations de récolte	1.489.849	15.338
— de 100 hect.	1.402.854	4.840
— de 100 à 200 hect.	51.975	1.829
— de 201 à 300 hect.	16.700	1.258
— de 301 à 400 hect.	8.640	1.635
— de 401 à 1.000 hect.	6.999	2.314
— de 1.001 à 2.000 hect.	1.697	1.524
— de 2.001 à 5.000 hect.	830	1.391
— de 5.001 à 10.000 hect.	128	431
— de 10.001 à 20.000 hect.	20	196
— de 20.000 à 30.000 hect.	6	38
— au-dessus de 50.000 hect.	0	11

131 Sociétés viticoles ont produit *en France* 246.069 hectolitres en 1932.

113 Sociétés ont produit, *en Algérie*,, 2.087.071 hectolitres la même année de 1932.

Les hectares déclarés en Algérie ont augmenté de 1928 à 1932 de 211.336 (1928) à 351.962 (1932), soit 140.626 hectares en quatre ans, avec une moyenne supérieure à 35.000 hectares par an, autant, en un an, que le vignoble total de la Côte-d'Or, ce qui représente une dépense de création, pour 4 ans, sinon pour l'Algérie, du moins pour la France, de 350 millions.

Résolution adoptée par l'assemblée générale de la Fédération des Associations viticoles le 28 avril 1933, à Cognac. — L'importation désordonnée des produits

de l'Algérie et des colonies menace de ruiner l'agriculture métropolitaine dans les principaux éléments de sa production. En ce qui concerne en particulier la viticulture, la désorganisation du marché est déjà un fait acquis, la crise actuelle en est la triste et éclatante démonstration.

Elle fournit en même temps la preuve de l'insuffisance de la loi du 4 juillet 1931, toute révision de cette loi qui ne comporterait pas l'aménagement du marché tel qu'il a été adopté par la Commission Interministérielle de la Viticulture, n'aboutirait comme elle qu'à des résultats inopérants.

Les Associations viticoles métropolitaines affirment une fois de plus que si cet aménagement n'est pas réalisé, elles laissent au gouvernement l'entière responsabilité de l'aggravation de la crise et des événements de tous ordres qui en résulteront fatalement. Elles affirment leur solidarité absolue dans toutes les autres questions qui doivent être résolues sans plus attendre. Elles se déclarent en outre solidaires avec tous les agriculteurs français, également menacés quels qu'ils soient, et pour les mêmes causes.

Station agronomique et œnologique du Gard à Nîmes. — *Leçons et applications pratiques d'œnologie.* — Une nouvelle session de Cours d'œnologie pratique *méridionale* avec applications aura lieu à la Station agronomique et œnologique du Gard, 1, rue Bernard-Lazare, à Nîmes, du mardi 16 juin — 9 heures du matin — au samedi soir 17 juin 1933 inclus.

On y est admis sans examen, ni titres ou limites d'âge, sur simple demande adressée au directeur, *le plus tôt possible.*

Ils s'adressent à tous ceux qui ont à produire, à manipuler, vendre ou acheter du vin et qui veulent se mettre au courant de leurs métiers ou s'y perfectionner : producteurs, dirigeants de caves coopératives, commissionnaires, courtiers, négociants, etc... Cet enseignement porte tout particulièrement sur la vinification, la conservation, l'appréciation et l'analyse, et toutes questions intéressant les vins *du Midi.*

Programmes et règlement sur demandes accompagnées d'un timbre, *retenir sa place définitivement le plus tôt possible*, car cette session n'aura définitivement lieu que si le nombre d'engagements en légitime les peines et frais.

Ecole Coloniale d'Agriculture de Philippeville (Algérie). — L'Ecole Coloniale d'Agriculture de Philippeville, située sur le littoral Nord-Africain, à la plus courte distance de Marseille, climat de la Côte d'Azur, à proximité de la mer et d'une ville européenne bien approvisionnée, forme en deux ou trois années suivant leur degré d'instruction, à l'aide de 10 professeurs et 3 chefs de travaux, par un emploi du temps moitié théorique et moité pratique dans un domaine de 200 hectares à cultures variées, les jeunes gens de 14 à 18 ans se destinant : 1° aux directions des services et à l'administration des exploitations agricoles dans le Midi de la France, les pays méditerranéens, en Afrique du Nord ou aux colonies ; 2° aux Ecoles supérieures d'Agriculture pour y parachever leur instruction théorique. L'Ecole se recommande par son climat, son hygiène et sa bonne et saine alimentation.

L'examen d'admission et de classement pour l'attribution des bourses et qui comprend exclusivement 3 compositions écrites : français, arithmétique, histoire et géographie, programme de l'enseignement primaire, aura lieu le 30 juin prochain aux sièges des préfectures d'Algérie, des sous-préfectures du département de Constantine, de l'Office du Gouvernement général de l'Algérie à Paris et des préfectures de la métropole où il sera possible de réunir un nombre suffisant de candidats.

Les demandes devront parvenir au Directeur de l'Ecole, le 10 juin au plus tard : elles seront accompagnées d'un bulletin de naissance, d'un certificat de bonne conduite délivré par le chef de l'établissement où le candidat a fait sa dernière année d'études, d'un certificat de vaccination, d'un certificat médical attestant que le candidat est exempt de maladie contagieuse et apte aux travaux agricoles et d'une copie légalisée des diplômes.

Les candiats doivent avoir 14 ans au moins et 18 ans au plus dans l'année d'admission.

La durée des études est de 3 années dont une d'enseignement général. Elle peut être réduite à 2 ans pour les candidats ayant fait 3 années d'Ecole primaire supérieure ou des études secondaires jusqu'en seconde inclus.

Le programme détaillé est envoyé sur demande.

Un grand Congrès agricole à Epinal. — Le prochain Congrès national des Syndicats agricoles se tiendra à Epinal, du 2 au 4 juin prochain.

Organisée en accord avec l'Union Centrale des Syndicats des Agriculteurs de France, par l'Union des Syndicats agricoles vosgiens, cette grande manifestation agricole, qui réunira des délégués de toutes les régions, ne manquera pas d'avoir un éclat tout particulier.

Nous informions nos lecteurs que des réductions de chemin de fer sont accordées pour ce Congrès. Ces réductions seront valables à l'aller du 30 mai au 4 juin, et au retour du 2 au 7 juin. Tous ceux qui désirent en bénéficier sont priés d'écrire à M. Meny, 3, rue Abbé-Friesenhauser, à Epinal.

Programme du Congrès

Vendredi 2 juin. — Le syndicalisme agricole dans la nation.

Qu'attend la famille rurale du législateur et du groupement syndical ?

1° Ses besoins ; 2° comment les satisfaire.

Samedi 3 juin. — *Le matin* : Visite d'une exploitation agricole aux environs d'Epinal avec présentation d'animaux.

14 *h.* 30 : Incidence de la crise sur la vente de nos produits agricoles, les adaptations qu'elle impose.

1° Les nouveaux accords commerciaux et l'agriculture ;

2° La place de l'agriculture dans le développement des échanges commerciaux entre la France et ses possessions d'outre-mer ;

3° Une nouvelle menace pour l'agriculture française : l'évolution de la crise américaine.

Dimanche 4 juin. — L'action syndicale devant les nécessités du moment.

Lundi 5 juin. — Grande excursion en autocar dans les Vosges.

Premières Conférence et Exposition Internationale du Fruit-Aliment. — Du 18 au 21 avril 1933, s'est tenue à la Faculté de médecine de Paris, sous la présidence d'honneur de M. le Président de la République, la Première Conférence Internationale du Fruit-Aliment, dont M. le docteur Roux, directeur de l'Institut Pasteur, avait bien voulu accepter la présidence.

Cette Conférence, organisée par l'Office Général des Fruits de France et des Colonies, 147, boulevard Saint-Germain, à Paris (6e), avait pour but de développer et de vulgariser la consommation des fruits sous toutes leurs formes : fruits frais, fruits confits, sirops de fruits, confitures, fruits secs, concentrés, stérilisés, etc...

La Conférence a entendu les rapports des hommes les plus compétents de tous les pays du monde, et les débats furent extrêmement vivants et animés. La séance d'inauguration fut présidée par M. Queuille, ministre de l'Agriculture ; celle de clôture, par M. Daniélou, ministre de la Santé publique. Les deux ministres avaient tenu à apporter personnellement à la Conférence les encouragements du gouvernement.

A la Conférence était annexée une exposition internationale très artistement conçue, qui montrait au public des fruits, des dérivés du fruit et des appareils destinés à obtenir ces dérivés. Ces appareils furent mis en action dans la cour même de l'Ecole de médecine, sous les yeux des congressistes.

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

Paris. — Prix de vente de gros à gros : vin rouge 9°, 175 fr. et au dessus ; 10°, 200 fr. et au dessus; Vin blanc ordinaire, 210 fr. et au dessus; Vin blanc supérieur, 220 fr. et au-dessus.

Prix de vente en demi-gros : Vins rouges ordinaires 8°5 à emporter, 200 fr. et au-dessus; 9°, 220 fr. et au-dessus; 10°, 245 fr. et au-dessus. Vin blanc ordinaire, de 8° ½ à 9°, 260 fr. et au-dessus, 9° ½ à 10°, 280 fr. et au-dessus l'hectolitre. Droits compris.

Prix au détail : vin rouge 1er choix, de 560 fr. ; vin blanc dit de comptous 680 fr. Picolo, 640 fr. Bordeaux rouge vieux, 975 fr. Bordeaux blanc vieux, 1000 fr. et au-dessus ; la pièce rendue dans Paris, droits compris.

Bordeaux. — Vins rouges 1929, 1ers crus Médoc, de 21.000 à 25.000 fr. ; 5es crus, de 6.000 à 7.000 fr. ; Bourgeois Bas-Médoc, de 2.800 à 3.200 fr. ; 1ers crus, Saint-Emilion, Pomerol, de 6.000 à 23.000 fr. ; 2es crus, de 4.000 à 5.500. — Vins rouges 1930, 1ers crus Médoc, de 5.000 à 6.000 francs; 1ers crus Graves, 3.000 à 4.200 fr. ; 2es crus, 2.600 à 2.800 fr. le tonneau de 900 litres. — Vins blancs 1929, 1ers Graves supérieurs, de 4.200 à 4.800 fr. ; Graves, 3.300 à 3.800 fr. en barriques en chêne.

Beaujolais. — Mâcon 1res côtes, de 370 à 400 fr. ; Mâconnais, 275 à 325 fr. ; Blancs Mâconnais 2e choix, 400 à 425 fr. ; Mâcon, 1res côtes, 600 à 700 fr.

Vallée de la Loire. — *Orléanais.* — Vins blancs de Sologne, 250 à 360 fr. Vins blancs de Blois, 225 à 340 fr.

Vins de Touraine : Blancs, 12 à 13 fr. le degré.

Vins d'Anjou : Rosés, 350 à 550 fr. ; Rosés supérieurs, 600 à 900 francs. Blancs supérieurs, 800 à 1.000 fr. ; Blancs têtes, 1.000 à 1.500 fr.

Loire-Inférieure. — Muscadet 1932, 850 à 950 fr. ; Gros plants 1932, 400 à 480 fr. Noah de 160 à 200 fr. ; Seibel, 380 à 425 la barrique de 228 litres.

Algérie. — Vins 1932 : Rouge, de 12 fr. 50 à 17 fr. » le degré. Vins blancs, de rouges, 11 fr. 50 à 15 fr. 50.

Midi — *Nîmes (22 mai 1933).* — *Cote officielle :* Vins de qualité courante, 6°5 à 8°, 45 à 85 fr. ; Montagne, 7°5 à 8°, 80 à 100 fr. ; 8 à 9°, 110 à 125 fr. Costières, à 11°, 135 à 175 fr. Trois-six B. G., » à » fr. ; trois-six de marc, » à » fr. Eau-de-vie de marc, de » à » fr. Vins blancs de blancs, 8 à 10°, 75 à 160 fr.

Montpellier (23 mai). — Vins rouges de 6°5 à 7°5, de 50 à 70 fr. ; 7°5 à 8°5, de 80 à 112 fr. ; Esprit de vin à 86°, à » à » fr. ; Marc à 86°, » à » fr. ; Eau-de-vie de marc à 52°, » à » fr. Pas d'affaires signalées.

Béziers (15 mai). — Plaine, 7° à 8°5, de 70 à 105 fr. ; Coteau 8°5 à 10°, de 110 à 167 fr. ; blancs supérieurs, 150 à 165 fr. ; 3/6 de marc 86°, de » à » fr. ; Eau-de-vie de marc 52°, », de » à » fr. ; 3/6 pur vin 86°, » à » fr. Pas d'affaires.

Minervois (21 mai). — Marché d'Olonzac, de 8 à 12°, de 12 fr. » à 16 fr. 50.

Perpignan (21 mai). — Vins 7° à 10°, de 9 fr. » à 13 fr. 50 le degré.

Carcassonne (20 mai). — De 6° à 10°, de 7 fr. 50 à 16 fr. » le degré.

Narbonne (17 mai). — Vins rouges 11° et au-dessus de 13 fr. » à 16 fr. ».

Alsace. — Vins blancs courants nouveaux : H.-Rhin, de 280 à 320 fr. ; vieux, de 240 à 280 fr. — B.-Rhin, de 200 à 260 fr. ; vieux, 200 à 240 fr. — Vins blancs supérieurs : H.-Rhin, de 320 à 360 fr. ; vieux, de 320 à 400. — B.-Rhin, de 250 à 270 fr. ; vieux, de 300 à 360 fr.

Plants de vigne. — *Montpellier.* — Syndicat des viticulteurs pépiniéristes du Midi, marché du 23 mai. — Cote : racinés, variétés courantes, 200 à 350 fr. le mille ; variétés spéciales (Berlandieri, etc.), à partir de 500 fr. — Greffés soudés, variétés courantes, 700 à 900 francs le mille. Selon quantités, variétés et porte-greffes. Majoration de détail : 20 %. Affaires calmes.

COURS DES PRINCIPAUX PRODUITS AGRICOLES

Céréales. — Prix des céréales : blé indigène, les 99 kilos, 100 francs; orges, 62 fr. à 65 fr.; escourgeons, 58 fr. à 60 fr.; maïs, 72 fr. » à 84 fr. »; seigle, 73 fr. » à 80 fr. »; sarrasin, 72 fr. à 82 fr.; avoines, 64 fr. » à 69 fr. — On cote les 100 kgr. à New-York, les blés, de 68 fr. 01 à 74 fr. 03. Chicago, 58 fr. 14 à 61 fr. 13. — Sons, 34 fr. à 39 fr. — Recoupettes, de 28 à 32 fr.; remoulages, de 35 à 45 fr.

Pommes de terre. — Hollande, 30 à 50 fr.; saucisse rouge, 35 à 45 fr.; sterling, 30 à 42 fr.; Rosa, 30 à 50 fr.; nouvelles du Midi, 170 à 250 fr.

Fourrages et pailles. — Les 520 kgs à Paris : Paille de blé, 75 fr. à 110 fr.; paille d'avoine, de 75 fr. à 110 fr.; paille de seigle, 75 fr. à 110 fr.; luzerne, 195 fr. à 265 fr.; foin, 190 fr. à 260 fr.

Semences fourragères. — Trèfle violet, de 380 à 520 fr.; féveroles, de 64 à 66 fr.; sainfoin, 160 à 170 fr.

Tourteaux alimentaires (Marseille). — Tourteaux de lin, les 100 kgs, 84 fr. »; d'arachide blanc extra, 78 fr. à fr.; Coprah, 68 fr.; Arachides courant, 65 fr. »

Sucres. — Sucres base indigène n° 3, 100 kgs, de 224 fr. » à 225 fr. 50.

Bétail (La Villette le kg viande nette suivant qualité). — Bœuf, 5 fr. » à 17 fr. ». — Veau, 5 fr. » à 15 fr. 50. — Mouton, 7 fr. » à 28 fr. ». — Demi-Porc, 7 fr. » à 11 fr. ». — Longe, de 10 fr. » à 15 fr. ».

Produits œnologiques. — Acide tartrique, 10 fr. » le kg. — Acide citrique, 11 fr. » le kg. — Métabisulfite de potasse, 640 fr. les 100 kgs. — Anhydride sulfureux, 210 fr. à » fr. — Phosphate d'ammoniaque, 580 fr.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques* : Sylvinite (riche), 16 fr. 30; sulfate de potasse 46 %, 91 fr. 50; chlorure de potassium 49 %, 67 fr. 20; *Engrais azotés* : Nitrate de soude 15,5 % d'azote de 90 fr. 50 à 94 fr. 75 les 100 kgs. — Nitrate de chaux 13° d'azote, 77 fr. » à 80 fr. » les 100 kgs; sulfate d'ammoniaque (20,40 %), 93 fr. 50 à 101 fr. »; *Engrais phosphatés :* Superphosphate minéral (14 % d'acide phosphorique), 26 fr. 50 à 28 fr. 50 les 100 kgs, superphosphate d'os (G. M.), (0.15 % d'azote, 16 % d'acide phosphorique), 53 fr. 50. — **Phosphates** : Os dissous (2 % d'azote, 10 % d'acide phosphorique), 50 fr. ». — Cyanamide en grains 20 % d'azote, 101 francs. — Sang desséché moulu, (10 à 12 % azote organique) l'unité, 7 fr. 75; corne torréfiée (13 à 15 % azote organique), 6 fr. 50 l'unité.

Soufres : Sublimé, 115 fr.; trituré, 92 fr. — **Sulfate de cuivre, gros cristaux,** 140 fr. 100 kgs; neige, 159 fr. ». — **Sulfate de fer,** cristallisé 100 kgs, 26 fr. — **Chaux,** 31 fr. — **Chaux blutée,** de 95 à 105 fr. la tonne. — **Dolomagnésie,** 25 fr. les 100 kilos logés départ usines. — **Plâtre cru tamisé,** 43 fr. — **Carbonate de soude,** 95 à 105 fr. les 100 kg. — **Nicotine** à 800 gr., 350 fr. le litre. — **Arséniate de plomb,** 690 fr. en bidons de 30 kgs, 800 fr. en bidons de 10 kgs, 900 fr. en bidons de 5 kgs et 1.000 fr. en bidons de 2 kgs. — **Arséniate de chaux** (calarsine en poudre) Dose d'emploi : 500 grs. par hectolitre de bouillie. En fûts fer, de 50 kgs, 5 fr. 25 le kg. En fûts fer de 20 kgs, 8 fr. 75 le kg. En boîtes fer de 2 kgs., 7 fr. 25 le kg. En boîtes fer de 1 kg., 5 fr. 25 le kg. — **Suifs glycérinés,** 80 %, 445 fr. les 100 kgs.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles Centrales de Paris : les 100 kilos, Bananes Canaries, 400 à 450 fr. — Citrons, 230 à 280 fr. — Poires de choix, 500 à 1.300 fr.; communes, 80 à 200 fr. — Pommes communes, 80 à 200 fr. — Pommes de choix, 400 à 1.000 fr. — Raisin Thomery, 15 à 30 fr. le kilo. — Fraises, 450 à 1.800 fr. — Cerises, 200 à 350 fr. — Petits pois, 140 à 200 fr. — Haricots verts, de 200 à 450 fr. — Artichauts, 70 à 200 fr. le cent. — Choux-fleurs, de 50 à 300 fr. le cent. — Laitues du Midi, de 20 à 60 fr. le cent. — Epinards, de 20 à 60 fr. — Carottes de Meaux, de 60 à 80 fr. — Asperges, de 250 à 300 fr. — Tomates, de 500 à 700 fr.

CHRONIQUE FINANCIÈRE (1)

Dans le long cortège de maux engendrés par la crise, la thésaurisation figure en bonne place, car elle fausse actuellement tout le mécanisme du marché de l'argent, cause un tort considérable à l'épargne et empêche, de tout le poids de sa passivité, la reprise boursière de s'affirmer et de s'amplifier parallèlement à l'amélioration de la situation économique.

En présence des désordres du passé, de la gravité des problèmes à résoudre et de l'incertitude de l'avenir, les capitaux se terrent et n'obéissent plus à cet instinct qui les incitait en temps normal à se porter vers les placements lucratifs. Et pourtant, le renchérissement de la vie, le poids des charges fiscales et la diminution très sensible des revenus de toute nature ne permettent plus aujourd'hui de garder son argent improductif dans un tiroir ou dans un coffre. Il faut, de toute évidence, le faire « travailler » ; autrement dit, c'est une nécessité impérieuse pour tout le monde de faire un emploi judicieux de ses disponibilités.

Il suffit d'ailleurs de raisonner un tant soit peu pour arriver à cette conclusion que l'accumulation de francs papiers dans les bas de laine ou dans les comptes de banque n'est génératrice d'aucune richesse et que seul le placement en valeurs « actives » est susceptible de produire un revenu réel et une plus-value en capital.

C'est la raison pour laquelle j'insiste auprès de mes lecteurs afin qu'ils se libèrent de cette aberration collective de la thésaurisation et adoptent la seule tactique susceptible de leur donner de bons résultats : le placement de leurs capitaux disponibles en valeurs de premier ordre.

J'ai eu la bonne fortune de signaler en son temps la splendide carrière des Mines d'Or. De nouveaux et sensibles profits attendent encore les porteurs de la plupart de ces valeurs, et je m'empresserai d'indiquer les plus intéressantes à ceux de mes lecteurs qui voudront bien me questionner à ce sujet.

D'autres occasions avantageuses figurent sur les cotes de Paris et de Londres. Il n'y a actuellement que l'embarras du choix et ceux qui ne se sont pas encore décidés à acheter feront bien de ne pas hésiter trop longtemps, car le temps presse et ils pourraient fort bien rater le coche de la reprise.

Bourse de Londres. — Tendance toujours satisfaisante au Stock Exchange, grâce à la hausse persistante des matières premières, des métaux et des Mines d'Or. Dans ce dernier compartiment, on a surtout remarqué la belle tenue de Crown Mines, Sub Nigel et Simmer and Jack, dont les bénéfices mensuels sont en constante augmentation. Bonne semaine également pour les trusts, parmi lesquels Rand Selection se distingue particulièrement.

Dans le rayon des industrielles, notons la hausse de Dunlop, de l'Imperial Chemicals, de Cables and Wireless et de Courtaulds. L'action Symon's bénéficie toujours d'un marché animé. Bonne résistance des pétroles et des caoutchoucs.

André Ply,
de la Banque de l'Union Industrielle Française.

PETIT COURRIER

G. R. Muret. — Chemins de fer de Rosario :

Les résultats marqueront encore une nouvelle diminution, il vous faudra encore conserver tout espoir au moins pendant deux ans.

Plan Young à 440 :

La baisse est provoquée par le refus du Reich d'effectuer en or le service des tranches Américaine, Suédoise et Anglaise.

(1) Les Abonnés et Lecteurs désireux d'avoir des renseignements plus précis concernant cette chronique ainsi que des conseils au sujet de leur portefeuille : arbitrage, placement, etc..., peuvent écrire directement à M. André Ply, 5, rue de Vienne, Paris.

Le gérant : Jules Legrand.

PARIS. — SOCIÉTÉ GÉNÉRALE D'IMPRIMERIE ET D'ÉDITION, 17, RUE CASSETTE.

Société de Produits Chimiques Industriels et Viticoles

AU CAPITAL DE QUATRE MILLIONS

Siège Social : 47, Boulevard Saint-Michel, PARIS (Ve)

USINE A BEAUCAIRE (Gard)

R. du C. Paris N. 45.079

LUTTE CONTRE LE MILDIOU

ADHÉSOL (Produit breveté)

pour rendre toutes les Bouillies mouillantes et adhérentes, permet Traitement direct et certain des grappes.

BOUILLIE DE MONTPELLIER. cuprique mouillante à l'ADHESOL. Titre 50 %. Sulfate de cuivre cristallisé correspondant à 12,5 % de cuivre métal.

LUTTE CONTRE LES INSECTES DE LA VIGNE ET DES ARBRES FRUITIERS

INSECTICIDE BALLARD à l'Arséniate de Plomb naissant et aux Arséniates d'Alumine (Procédé breveté).

Le plus actif — Le seul à efficacité prolongée à action durable.

Notice et Renseignements sur demande

Direction Technique : P. BALLARD, 7, rue Collot, MONTPELLIER.

LÉONCE VÉZIAN MARSEILLE

SOUFRE SUBLIME PUR garanti sans mélange

SOUFRE TRITURÉ — SOUFRE EN CANONS

Spécialité de Mèches soufrées sur toile et sur papier

SOUFRE SUBLIMÉ MOUILLABLE SULFATÉ 6 %

permettant de combattre par un traitement simultané l'Oïdium et le Mildiou.

Les Soufres cupriques mouillables primés en 1913 par la Société Centrale d'Agriculture de l'Hérault ont démontré lors des expériences poursuivies en 1921 à l'Institut Agricole de Maison Carrée, à Alger, une efficacité complète contre l'Oïdium.

Références et renseignements sur demande

S'adresser aux RAFFINERIES DE SOUFRE RÉUNIES

1, Place de la Bourse, MARSEILLE.